



INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE

MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS

6 QT. PROGRAMMABLE SLOW COOKER

OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 6 CUARTOS

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome











TABLE OF CONTENTS




ÍNDICE



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
    CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the stoneware liner provided.
13. To disconnect, press the STOP button, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated stoneware liner.
16. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.




FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS



ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use the stoneware liner on a gas or electric cook top or on an open flame.
9. Lift off lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware liner.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

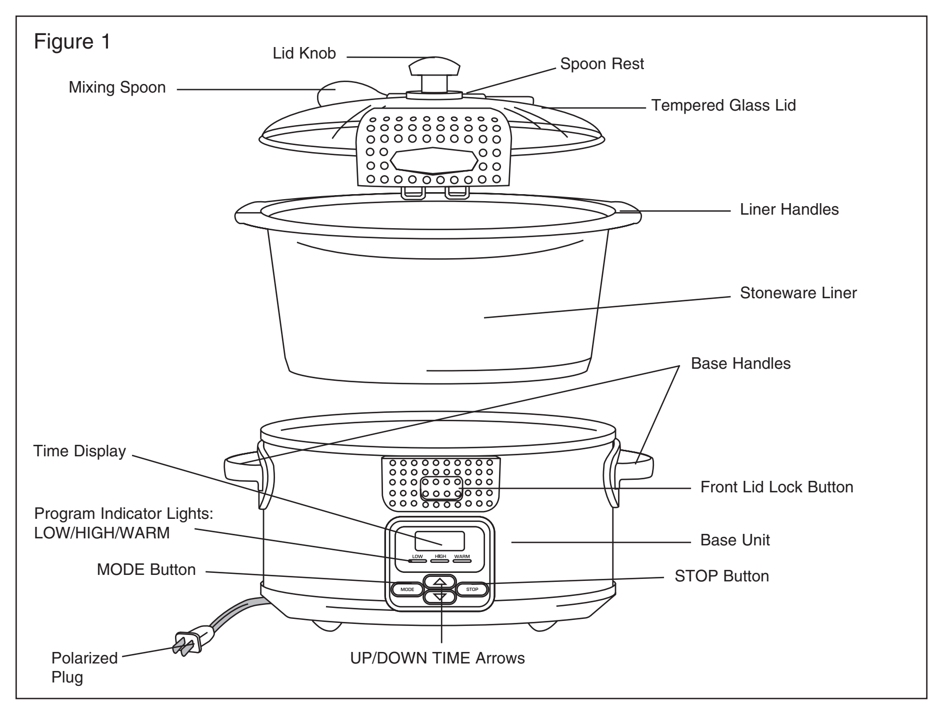
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

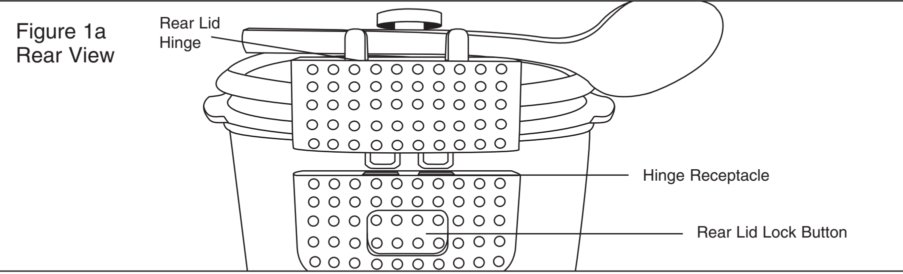




GETTING TO KNOW YOUR 6 QUART PROGRAMMABLE SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustration








INTRODUCTION TO PROGRAMMABLE SLOW COOKING

At last! A Slow Cooker pretty enough to cook and serve in…with a convenient place to keep the mixing/serving spoon! This Programmable Slow Cooker can operate at LOW all day or night, up to 20 hours... with an easy-to-read digital count-down timer to turn the appliance OFF automatically. No more over-cooked slow cooked meals! The front and back locked lid seals tight for spill-proof travel.

NOTE: When slow cooking on HIGH setting, it is very much like a covered pot on the stove top. Foods will cook on HIGH in about half the time required for LOW cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on HIGH.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack your Programmable Slow Cooker. Remove all packaging and materials from the stoneware liner, lid, and mixing spoon.
2. It is necessary to operate the Programmable Slow Cooker once before placing food in the stoneware liner.
3. **Open the locking lid.** Press front lid lock button, then use the lid handle to open the Slow Cooker lid.
4. Pour 4 cups of water into the stoneware liner.
5. Close the glass lid. An audible click can be heard as the lid locks into position.
6. Plug into a 120V AC outlet. The 3 program indicator lights will flash until the unit is programmed.
7. Following the detailed instructions outlined in the Operating Instructions of this Instruction Manual, program the Slow Cooker to cook on HIGH for 0:30 minutes.

   NOTE: You may notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
8. After 30 minutes, the Programmable Slow Cooker will automatically turn OFF.
9. Unplug the Slow Cooker.
10. Press front lid lock button, then use the lid handle to open the hinged Slow Cooker lid. Wearing oven mitts, grasp the liner handles carefully to lift and remove the stoneware liner from the base unit; empty the water from the stoneware liner.
11. Wash the stoneware liner and mixing spoon in mild dish washing soap. Use a lightly soaped sponge to clean the glass lid. Rinse and dry all parts thoroughly. Replace stoneware liner inside the base unit. Set mixing spoon onto the spoon rest behind the lid.

STONEWARE LINER CARE

Like any ceramic, the stoneware liner may crack or break if not properly handled.
To prevent damage, handle with care!



WARNING: Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- ALWAYS USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.
- DO NOT place hot stoneware liners on counter top. Use a protective trivet.
- DO NOT place stoneware liner on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against rim of stoneware liner to dislodge food.
- DO NOT use stoneware liner to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or accessories.
- DO NOT use or repair any liner or lid that is chipped, cracked, or broken.
- DO NOT use stoneware liner for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware liner at room temperature; then place liner into the base unit before turning unit ON.
- NEVER heat the stoneware liner when it is empty.

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: When serving from the Programmable Slow Cooker, always place a trivet or protective padding under the liner before placing it on a table or counter top.

1. Prepare recipe ingredients according to instructions.
2. Press front lid lock button, then use the lid handle to open the Slow Cooker lid.

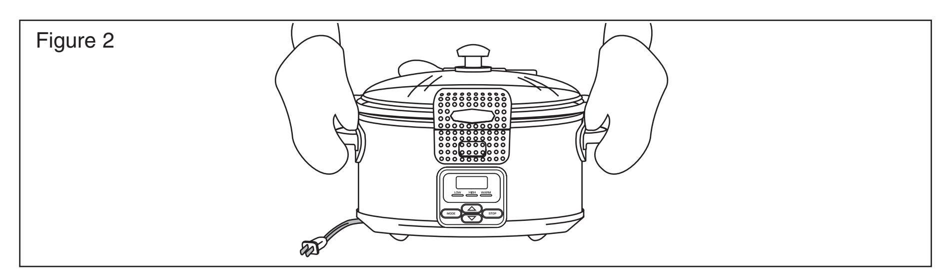






3. Place food into the stoneware liner. DO NOT FILL THE LINER TO THE TOP WITH FOOD. For best results, the Slow Cooker should be at least half-filled. When cooking soups or stews, allow a 2 inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer.
   NOTE: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the stoneware liner first. Then add the meat and other ingredients.
   NOTE: When cooking on HIGH, check cooking progress, as some soups may come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cook time.
   WARNING: The stoneware liner CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If the liner is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.
4. Plug into a 120V AC outlet. The 3 program indicator lights will flash until the unit is programmed.
5. Following recipe instructions press the MODE button until the desired HIGH or LOW program indicator light illuminates.
   NOTE: Use the WARM function to reheat or keep cooked food warm.
6. Press the TIME program UP arrow and “0:30” (30 minutes) will appear on the TIME display. Continue to press the UP or DOWN arrows until the target cook TIME is displayed. The Programmable Slow Cooker can be programmed in half hour (30 minute) increments from “0:30” (30 minutes) to “20:00” (20 hours). After 2 seconds, the Slow Cooker will begin to heat.
   NOTE: Press the UP or DOWN arrows to adjust target cook TIME at any time while the Slow Cooker is cooking.
   NOTE: If the LOW or HIGH MODE is selected without entering a cook time the Programmable Slow Cooker will heat by default for a time of “08:00” (8 hours) in LOW setting and “04:00” (4 hours) in HIGH.
   NOTE: Press the STOP button at any time to turn the Programmable Slow Cooker OFF.
7. The TIME on the display will begin to count down in minutes until “0:00” minutes is shown; cook time is complete. The Programmable Slow Cooker will automatically turn OFF. The display will turn blank.
8. Press front lid lock button, then use the lid handle to open the hinged Slow Cooker lid.
9. Allow a few seconds for all steam to escape. Inspect and test food for doneness and adjust seasonings if needed.
10. Press the MODE button until WARM is illuminated. The Programmable Slow Cooker will WARM by default for “02:00” (2 hours). The Programmable Slow Cooker will automatically turn OFF. The display will turn blank.
    NOTE: Press the STOP button at any time to turn the Programmable Slow Cooker OFF.
11. Place the mixing spoon in the spoon rest and serve directly from the stoneware liner, if desired.




Figure 2

CAUTION: The base unit will get very warm during cooking. This is where the heating elements are located. When moving the Programmable Slow Cooker, grasp the unit by the base unit handles; use pot holders or oven mitts. (See Figure 2.) **Even when turned OFF and unplugged, the Programmable Slow Cooker base unit remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning or storing.**

12. Unplug from electrical outlet. Allow to cool completely before cleaning, see Cleaning Instructions.





HINTS FOR SLOW COOKING

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties.
- Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the cover and re-program the Slow Cooker to continue to cook HIGH for 1 hour (1:00). Check every 15 minutes until the amount of liquid is reduced. Press the STOP button when the desired consistency is achieved.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6-8 hours on LOW temperature.
- The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Always use a meat thermometer to determine if meats have been cooked to proper temperature.
- Root vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Place them on the bottom of the Slow Cooker and cover with liquid. Check to see they are fork-tender when meat temperature is reached. Remove meat and continue cooking vegetables if necessary.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed creamed soups may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes.



USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

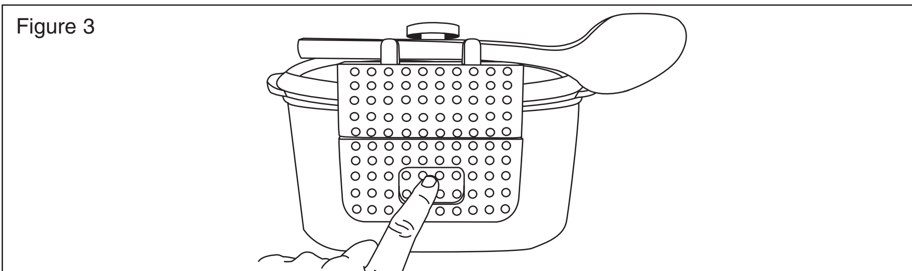
This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

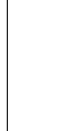
CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Remove the locking lid. Press both the front and rear lid lock buttons. Lift the lid up and off the base unit.

Figure 3

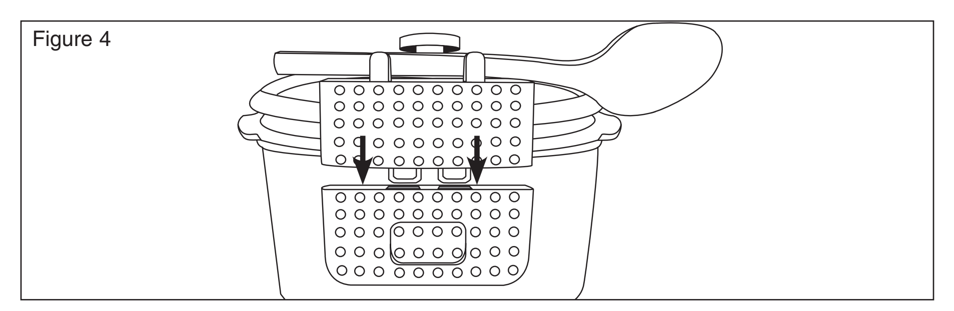






3. The stoneware liner, tempered glass lid and mixing spoon may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the stoneware liner and glass lid in dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
4. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
5. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces. **CAUTION:** Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
6. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning. A paste of baking soda may be used with a plastic scouring pad.
7. To remove water spots or mineral deposits, wipe liner with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the stoneware liner and allow to soak. Rinse and dry thoroughly.
8. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.
9. **Replace the locking lid.** Insert both rear lid lock posts into the hinge receptacle in the back of the base unit. (See Figure 4.)

Figure 4







STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store Programmable Slow Cooker with stoneware liner inside base unit, and the tempered glass lid locked. Store assembled unit its box or in a clean, dry place.
3. Never store Programmable Slow Cooker while it is hot or wet.
4. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



6 QT. SLOW COOKER COOKING CHART

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow USDA food safety guidelines listed below.

Food	**Weight**	**LOW/Timer**	**HIGH/Timer**
Beef Roast	3 lbs	3:00 - 4:00	1:30
Beef Brisket	4-5 lbs	8:00	6:00
Turkey Breast	6-7 lbs	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Whole Chicken	4-6 lbs	6:00	4:00
Chicken Pieces, bone-in	3-4 lbs	4:00 - 5:00	1:30
Fully Cooked Ham	7.5 lbs	4:00 - 5:00	3:00
Pork Tenderloin	2-3 lbs	2:00 – 3:00	1:30 – 2:00
Pork Roast	4-5 lbs	4:00 - 5:00	2:00 – 2:30
Pork Chops	2-3 lbs	5:00	2:00 – 3:00

USDA COOKING GUIDELINES

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.









RECIPES

SLOW-COOKED SWEET & SPICY ASIAN CHICKEN WITH ORANGE SCALLION RICE

This light and refreshing citrus rice pairs well with the spicy chicken. Top the rice with fresh bean sprouts and sauce. Serve alongside stir-fried snow pea pods or green beans.

Cook: 4:00 – 5:00 LOW

Serves 6 – 8

1 (4 – 5 lb.) whole chicken or bone-in chicken pieces of your choice
Kosher salt
pepper, fresh ground

Sweet & Spicy Sauce:
1 cup agave nectar
1/2 cup soy sauce
1 cup diced onion
1/3 cup ketchup
2 tablespoons tomato paste
2 tablespoons sesame oil
2 cloves garlic, minced
2 tablespoons fresh ginger, grated
3 carrots, grated
2 navel oranges, zested and juiced (reserve zest for rice)
3 teaspoons sambal olek (red chili paste), to taste
4 teaspoons cornstarch dissolved in 6 tablespoons cold water





Orange Scallion Rice:
4 – 6 cups steamed rice
1 navel orange, zested and juiced
3 scallions, chopped
1 tablespoon Kosher salt, or to taste

Recipe continued on page 11





In a medium bowl, combine agave nectar, soy sauce, onion, ketchup, tomato paste, sesame oil, garlic, ginger, carrots, orange juice and red chili paste. Mix well.

Remove skin and all visible fat from chicken.

NOTE: Remove chicken skin and excess fat to avoid a greasy sauce.

Lightly season chicken with salt and pepper. Spoon sauce into chicken cavity, and place the whole chicken breast-side-down into the stoneware liner. Pour the remainder of the sauce over the chicken. Close the lid.

Program the Slow Cooker for LOW; set the TIME for 4:00 hours or until chicken is cooked through and tender.

Remove chicken to a serving plate and cover to keep warm.

Pour the sauce into a small saucepan. Dissolve 4 teaspoons of cornstarch in 6 tablespoons of water and stir into the sauce. Heat uncovered on stovetop until thickened, about 15 minutes.

While sauce is thickening, prepare the Orange Scallion Rice. Add orange zest from the sauce, plus juice and zest from 1 additional orange, scallions, and salt to the steamed rice. Mix to combine.

Serve chicken with orange scallion rice. Spoon sauce generously over the top.

CHIPOTLE MAPLE LOW & SLOW PULLED PORK

Cook: 10:00 – 12:00 LOW, or 7:00 – 9:00 HIGH

Serves 6 - 10

1 (4 - 5 lb.) pork shoulder
10 cloves garlic
1 cup apple cider
Salt and freshly ground pepper
6 – 10 crusty rolls, for serving (and dunking)

Recipe continued on page 12









Chipotle Maple Sauce:
1 cup maple syrup
6 chipotle peppers, seeded
1/4 cup ketchup
10 – 12 dried figs, chopped
4 apples, seeded and chopped
1/4 cup water
2 tablespoons salt

Using a small, sharp knife, cut deep slits into all sides of the pork shoulder and bury 1 garlic clove in each slit.

In a large skillet, pan sear the pork shoulder on all sides in smoking oil over medium-high heat until a rich, brown exterior is achieved. Remove browned pork and set aside.

Deglaze the skillet with apple cider, making sure all flavorful brown bits are incorporated into the juice. Add cider and all Chipotle Maple Sauce ingredients to the stoneware liner. Mix until well combined.





Add the pork shoulder back to the stoneware liner. Close the lid.

Program the Slow Cooker for LOW; depending on the amount of food in the stoneware liner, set the TIME between 10:00 – 12:00 hours or cook on HIGH between 7:00 – 9:00 hours.

Pork is done when the meat falls apart. Strain liquid and degrease. Using 2 forks, pull pork into tasty strands of meat. Stuff rolls with pork and douse with sauce. Serve with sweet potato chips and baked beans.

CHILI CON CARNE WITH BEANS

Serve with fresh chopped red and green onions, shredded cheddar cheese, chopped avocados, sour cream, spaghetti or elbow macaroni.

Cook: 8:00 LOW or 5:00 HIGH

Serves 6 - 10

1-1/2 cups dry beans (pinto, kidney or white beans)
3 lbs. (85% lean) ground beef
3 medium onions, minced
6 medium garlic cloves, minced
1/4 cup chili powder

Recipe continued on page 13.





1 tablespoon ground cumin
1/4 cup tomato paste
1/2 teaspoon red cayenne pepper flakes
2 (28 oz.) cans stewed tomatoes with Mexican seasonings
3 tablespoons soy sauce
1 teaspoon dried oregano
1 tablespoon brown sugar
2 serrano chili peppers, minced (more or less to taste)
2 jalapeno peppers, minced (more or less to taste)
3 tablespoons Kosher salt (more or less to taste)

Place dried beans in a large bowl. Pour 4 cups of boiling water over the top and soak for 20 to 30 minutes. Beans will expand to 3 cups in volume. Strain water and add beans to the stoneware liner.

Add remaining ingredients to the stoneware liner. Close the lid.

Program the Slow Cooker for LOW; set the TIME to 8:00 or cook on HIGH for 5:00 hours. Test beans for doneness and continue slow cooking if needed.





NOTE: To prevent beans from becoming tough, add salt after beans are fully cooked.

To serve, press the MODE button until WARM is illuminated. Set the desired serving KEEP WARM TIME.

Place the mixing spoon in the spoon rest and serve directly from the stoneware liner. Spoon chili into serving bowls.

Serve with warm corn bread for dunking.

SLOW COOKED HEARTY BEEF STEW

Searing the meat is a key step vital for the rich taste of the stew.
Slow Cooked Hearty Beef Stew

Cook: 9:00 – 10:00 LOW, or 6:00 – 7:00 HIGH

Serves 6 - 8

4 - 5 lb boneless beef chuck-eye roast
1/4 cup salt

Recipe continued on page 14.





1/4 cup black pepper, fresh cracked
1/4 cup smoked Hungarian paprika
4 tablespoons vegetable oil
2 medium onions, chopped
3 medium garlic cloves, minced
1 cup dry red wine
4 cups low-sodium beef broth
1 teaspoon dried thyme
2 bay leaves
8 medium red potatoes, scrubbed
5 medium carrots, peeled and cut into 1 inch chunks
2 cups frozen peas, thawed
2 tablespoons minced fresh parsley leaves

Trim beef and cut into 1-1/2 inch cubes.

Season generously with equal parts salt, pepper and smoked paprika.



In a large skillet, heat 1 tablespoon oil until smoking. Sear the beef on all sides, in 2 batches, until a rich, brown exterior is achieved.

Transfer both batches of browned meat to the Programmable Slow Cooker.

Return the skillet to medium heat and heat the remaining 2 teaspoons oil until smoking. Add onions; continue cooking 5 minutes, until onions become lightly browned.

Add the garlic last; cook until fragrant, about 30 seconds.

Add red wine to deglaze the pan, making sure all flavorful brown bits are incorporated into the wine. Pour into the stoneware liner.

Add beef broth, thyme, and bay leaves. Tuck the whole potatoes into the outer edges of the stoneware liner. Add carrots. Close the lid.

Program the Slow Cooker for LOW; depending on the amount of food in the stoneware liner, set the TIME between 9:00 – 10:00 hours or cook on HIGH between 6:00 – 7:00 hours.

When the meat is tender, remove potatoes using a slotted spoon.



Mash half of the potatoes and return them to the stoneware liner. This will serve to thicken the sauce naturally. Quarter the remaining potatoes and add back to the stoneware liner.

Stir in the peas and parsley. Season to taste.

Add salt and pepper before serving.





BBQ SPARE RIBS

For fabulous, rich, tasty BBQ pork spare ribs, the Programmable Slow Cooker is your best friend. Whether you finish these under the broiler or over a hot charcoal grill, these meaty ribs are good to the bone!

Cook: 5:00 – 6:00 HIGH

Serves 6 - 8

1-1/2 - 2 full slabs (4 – 5 lbs.) pork spare ribs, brisket removed

Dry Rub

1 cup chili powder

2 tablespoons garlic powder

1 tablespoon onion powder

2 teaspoons cumin

4 tablespoons seasoned salt

BBQ sauce, your choice





Combine all dry rub ingredients in a small bowl. Mix well.

Remove sliver skin from the backside of the slabs, if desired. Cut into half slabs to fit the stoneware liner.

Rub ribs well with the dry rub. Reserve leftover rub. Wrap ribs in plastic and refrigerate 4 to 6 hours.

Program the Slow Cooker for HIGH; set the TIME between 5:00 – 6:00 hours. Add the ribs, close the lid, and allow to cook in the dry stoneware liner, until fork tender.

IMPORTANT: Do not overcook unless you want the meat to fall off the bones.

Remove ribs from stoneware liner to foil-lined baking sheet. Dust with remaining rub. Brush BBQ sauce generously onto both sides of the ribs and finish browning under the broiler or on a charcoal grill for 10 to 20 minutes per side.





LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.





EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocarle o extraerle piezas.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Llévelo a un técnico calificado para que la examine, repare o realice ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni en un horno caliente.





12. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
    PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descarga eléctrica, no cocine directamente en la unidad base. Cocine únicamente en la cacerola de cerámica de gres provista.
13. Para desenchufar, presione el botón STOP (Detener); luego, quite el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como ocurre al agregar comidas refrigeradas en una cacerola de cerámica de gres ya caliente.
16. No use la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio si tienen alguna marca, rajadura o si están muy rayadas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE



OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

1. La persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está apta para usar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. Si el aparato se cae o accidentalmente se lo sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. **¡No lo saque del agua!**
3. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para que el aire circule. No use el aparato si está cerca o en contacto con cortinas, revestimientos de pared, ropas, repasadores u otros materiales inflamables.
4. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
5. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe el cable inmediatamente. No utilice el aparato ni intente repararlo si funciona mal.
6. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120V de CA.
7. No use el aparato en posición inestable.
8. Nunca use la cacerola de cerámica de gres sobre una placa de cocina a gas o eléctrica, ni directamente sobre la llama.
9. Quite la tapa cuidadosamente para evitar escaldaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica de gres.



NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse si el cable fuera más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

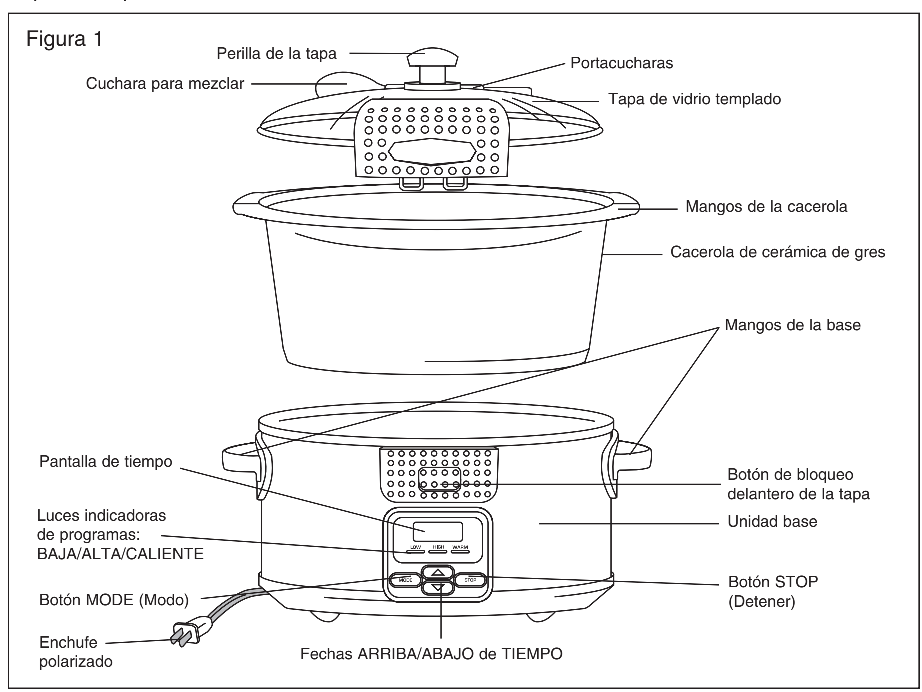
Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

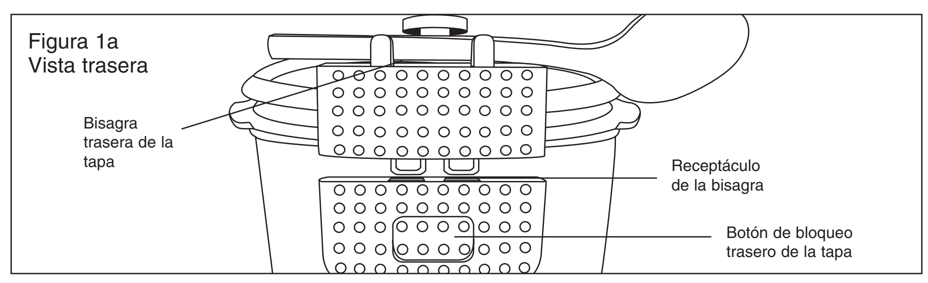




INTRODUCCIÓN A LA OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 6 CUARTOS

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.








INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE

¡Al fin! Una olla de cocción lenta lo suficientemente bella como para cocinar y servir… ¡con un lugar práctico para guardar la cuchara para mezclar/servir! Esta olla de cocción lenta programable puede funcionar a temperatura BAJA todo el día o toda la noche, hasta 20 horas... con un temporizador digital de cuenta regresiva fácil de leer que apaga el aparato automáticamente. ¡Basta de alimentos cocidos en exceso cuando se los cocina lentamente! La tapa con trabas delantera y trasera se cierra herméticamente y facilita un transporte sin derrames.

NOTA: Cocinar lentamente a temperatura ALTA es muy similar a cocinar en una olla con tapa sobre la estufa. A temperatura ALTA, los alimentos se cocinarán en la mitad del tiempo que se requiere para cocinarlos a temperatura BAJA. Es posible que se necesite líquido adicional, ya que los alimentos en temperatura ALTA hierven.



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque cuidadosamente la olla de cocción lenta programable. Quite todos los envoltorios y materiales de la cacerola de cerámica de gres, la tapa y la cuchara para mezclar.
2. Es necesario hacer funcionar la olla de cocción lenta programable una vez antes de colocar alimentos en la cacerola de cerámica de gres.
3. **Abra la tapa con traba.** Presione el botón de bloqueo delantero de la tapa; luego, use el mango de la tapa para abrir la tapa de la olla de cocción lenta.
4. Vierta 4 tazas de agua en la cacerola de cerámica de gres.
5. Cierre la tapa de vidrio. Oirá un clic cuando la tapa se trabe correctamente.
6. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120V de CA. Las luces indicadoras de los 3 programas parpadearán hasta que la unidad se haya programado.
7. Siga las instrucciones detalladas que figuran en las Instrucciones de funcionamiento de este Manual de instrucciones para programar la olla de cocción lenta, de modo que cocine a temperatura ALTA durante 0:30 minutos.

   NOTA: Es posible que note que la olla emite un ligero olor; es normal y debe desaparecer enseguida.
8. Luego de 30 minutos, la olla de cocción lenta programable se apagará automáticamente.
9. Desenchufe la olla de cocción lenta.
10. Presione el botón de bloqueo delantero de la tapa; luego, use el mango de la tapa para abrir la tapa con bisagra de la olla de cocción lenta. Con manoplas para horno, tome con cuidado los mangos de la cacerola para levantarla y retirarla de la unidad base; vacíe el agua que quedó en la cacerola de cerámica de gres.
11. Lave la cacerola de cerámica de gres y la cuchara para mezclar con un detergente suave. Use una esponja con un poco de jabón para limpiar la tapa de vidrio. Enjuague y seque todas las piezas minuciosamente. Vuelva a colocar la cacerola de cerámica de gres en la unidad base. Coloque la cuchara para mezclar en el portacucharas que está detrás de la tapa.




CUIDADO DE LA CACEROLA DE CERÁMICA DE GRES

Como cualquier artículo de cerámica, la cacerola de cerámica de gres se puede rajar o romper si no se la manipula de modo adecuado. **Para evitar daños, ¡manipúlela con cuidado!**

ADVERTENCIA: Si no sigue estas instrucciones, puede provocar roturas que ocasionen lesiones o daños a la propiedad.

- SIEMPRE USE AGARRADERAS O MANOPLAS PARA HORNO CUANDO MANIPULE UNA CACEROLA DE CERÁMICA DE GRES CALIENTE.
- NO coloque la cacerola de cerámica caliente sobre la mesada. Use un reposaollas protector.
- NO coloque la cacerola de cerámica de gres sobre un quemador de cocina, debajo de la parrilla del horno, en el elemento para dorar de microondas o en un horno tostador.
- NO golpee los utensilios contra el borde de la cacerola de cerámica de gres para quitar el alimento.
- NO use la cacerola de cerámica de gres para hacer palomitas de maíz, caramelizar el azúcar o elaborar dulces.
- NO use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas abrasivas ni ningún otro objeto que pueda rayar la olla o los accesorios.
- NO use ni repare ninguna cacerola o tapa que esté astillada, rajada o rota.
- NO use la cacerola de cerámica de gres para recalentar alimentos o para el almacenamiento general de alimentos.
- Siempre coloque alimentos en la cacerola de cerámica de gres a temperatura ambiente; luego, coloque la cacerola en la unidad base antes de encender la unidad. NUNCA caliente la cacerola de cerámica de gres si está vacía.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Cuando use la olla de cocción programable para servir, siempre coloque un reposaollas o una almohadilla protectora debajo de la cacerola antes de colocarla sobre una mesa o mesada.

1. Prepare los ingredientes según las indicaciones de la receta.
2. Presione el botón de bloqueo delantero de la tapa; luego, use el mango de la tapa para abrir la tapa de la olla de cocción lenta.
3. Coloque el alimento en la cacerola de cerámica de gres. NO LLENE LA CACEROLA HASTA ARRIBA CON ALIMENTOS. **Para obtener mejores resultados, la olla de cocción lenta debe llenarse hasta la mitad. Al cocinar sopas o estofados, deje un espacio de 5 cm (2 pulgadas) entre el alimento y la parte superior de la olla, de modo que los ingredientes puedan alcanzar el punto de ebullición.**
   NOTA: Cuando cocine vegetales y carne, coloque primero los vegetales en el fondo de la cacerola de cerámica de gres. Luego, agregue la carne y demás ingredientes.

   NOTA: Al cocinar a temperatura ALTA, compruebe el progreso de cocción, ya que las sopas pueden llegar a hervir. Recuerde que levantar la tapa muy seguido prolonga el tiempo de cocción.

   ADVERTENCIA: La cacerola de cerámica de gres NO soporta cambios bruscos de temperatura. Si la cacerola está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido tibio.
4. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120V de CA. Las luces indicadoras de los 3 programas parpadearán hasta que la unidad se haya programado.
5. Siga las instrucciones de la receta y presione el botón MODE hasta que la luz indicadora del programa ALTA o BAJA se ilumine.

   NOTA: Use la función WARM (Caliente) para recalentar o mantener el alimento cocido caliente.
6. Presione la flecha ARRIBA del programa de TIEMPO y “0:30” (30 minutos) aparecerá en la pantalla de TIEMPO. A continuación, presione las flechas ARRIBA o ABAJO hasta que aparezca el modo de TIEMPO KEEP WARM (Mantener caliente) que se desea alcanzar. La olla de cocción lenta programable se puede programar en incrementos de media hora (30 minutos), de “0:30” (30 minutos) a “20:00” (20 horas). Luego de 2 segundos, la olla de cocción lenta comenzará a calentar.
   NOTA: Presione las flechas ARRIBA o ABAJO para regular el TIEMPO de cocción que se desee alcanzar en cualquier momento mientras la olla de cocción lenta está cocinando.
   NOTA: Si selecciona el MODO BAJA o ALTA sin ingresar un tiempo de cocción la olla de cocción lenta programable calentará automáticamente durante un tiempo preprogramado de “08:00” (8 horas) a temperatura BAJA y “04:00” (4 horas) a temperatura ALTA.
   NOTA: Presione el botón STOP en cualquier momento para apagar la olla de cocción lenta programable.



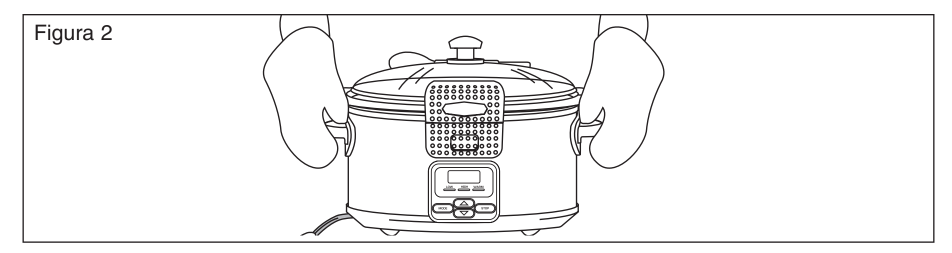
7. Los minutos del TIEMPO de la pantalla comenzarán a decrecer hasta “0:00” minutos; lo que significa que el tiempo de cocción ha finalizado. La olla de cocción lenta programable se apagará automáticamente. La pantalla quedará en blanco.
8. Presione el botón de bloqueo delantero de la tapa; luego, use el mango de la tapa para abrir la tapa con bisagra de la olla de cocción lenta.
9. Espere unos segundos hasta que todo el vapor salga. Revise y pruebe el alimento para ver si está listo, y regule la cantidad de condimentos si es necesario.
10. Presione el botón MODE hasta que la luz de WARM se ilumine. La olla de cocción lenta programable CALENTARÁ automáticamente durante “02:00” (2 horas). La olla de cocción lenta programable se apagará automáticamente luego de 2 horas.
    NOTA: Presione el botón STOP en cualquier momento para apagar la olla de cocción lenta programable.





11. Coloque la cuchara para mezclar en el portacucharas y sirva directamente de la cacerola de cerámica de gres, si lo desea.

Figura 2



PRECAUCIÓN: La unidad base se calentará mucho durante la cocción. Aquí es donde están ubicados los elementos calefactores. Al trasladar la olla de cocción lenta programable, tómela de los mangos de la unidad base; use manoplas o agarraderas para horno. (Consulte la figura 2). **Aún después de apagada y desenchufada, la unidad base de la olla de cocción lenta programable permanece caliente por unos instantes; déjela aparte y permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla o guardarla.**

12. Desenchufe el aparato del tomacorriente eléctrico. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla; consulte las Instrucciones de limpieza.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA




- Los cortes de carne más tiernos y económicos son más aptos para la cocción lenta que las variedades más costosas.
- Las carnes no se doran durante el proceso de cocción. Dorar las carnes grasosas reducirá la cantidad de grasa y ayudará a conservar el color mientras que aportará un sabor más rico. Caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y haga dorar la carne antes de colocarla en la cacerola de cerámica de gres.
- En la cocción lenta, las hierbas y especias enteras aromatizan mejor que las trituradas o molidas.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no hierven de la misma manera que en la cocción convencional. Reduzca la cantidad de líquido de cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. El arroz y las sopas son excepciones para esta regla. Recuerde: los líquidos siempre se pueden agregar más tarde si es necesario. Si, al finalizar su tiempo de cocción una receta deja mucho líquido, quite la cubierta y reprograme la olla de cocción lenta de modo que cocine a temperatura ALTA durante 1 hora (1:00). Compruebe la cocción cada 15 minutos hasta que la cantidad de líquido se reduzca. Presione el botón STOP cuando se alcance la consistencia deseada.
- La mayoría de las recetas que requieren carne y vegetales crudos necesitan entre 6 y 8 horas a temperatura BAJA.
- Cuando más alto sea el contenido de grasa, menos líquido se necesitará. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo de la carne para que esta no se cocine directamente en la grasa. Si es necesario, use una rebanada de pan, una cuchara o un escurridor para quitar el exceso de grasa de la parte superior de los alimentos antes de servirlos.
- Los alimentos cortados en partes uniformes se cocinan más rápido y de manera más pareja que las piezas enteras, como carnes asadas o aves.
- Siempre use un termómetro para carnes para determinar si las carnes se cocinaron a la temperatura adecuada.
- Los tubérculos, como zanahorias, papas, nabos y remolachas, requieren mayor tiempo de cocción que muchas carnes. Colóquelos en la parte inferior de la olla de cocción lenta y cúbralos con líquido. Compruebe con un tenedor que la carne esté tierna al alcanzar la temperatura adecuada. Extraiga la carne y siga cocinando los vegetales si es necesario.



- Agregue los productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogur) antes de servir. Al principio de la cocción, se puede agregar leche evaporada o sopas cremosas condensadas.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos o pasta durante mucho tiempo. Cocínelos por separado y agréguelos luego en la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

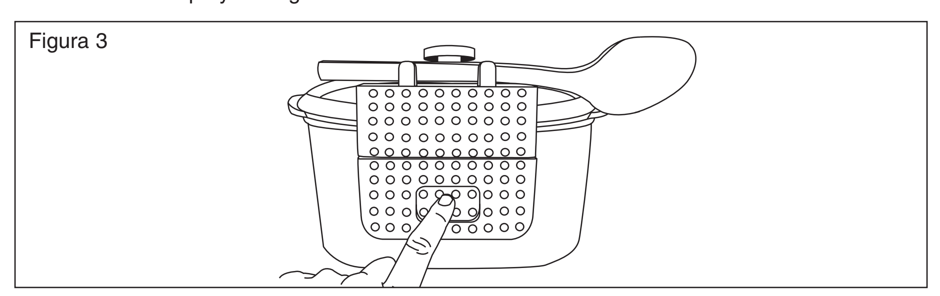
Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier servicio en el que se requiera desarmar la unidad, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico calificado de reparación de aparatos eléctricos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD BASE O EL CABLE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

1. Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Quite la tapa con traba. Presione los botones de bloqueo delantero y trasero de la tapa. Levante la tapa y extráigala de la unidad base.

Figura 3





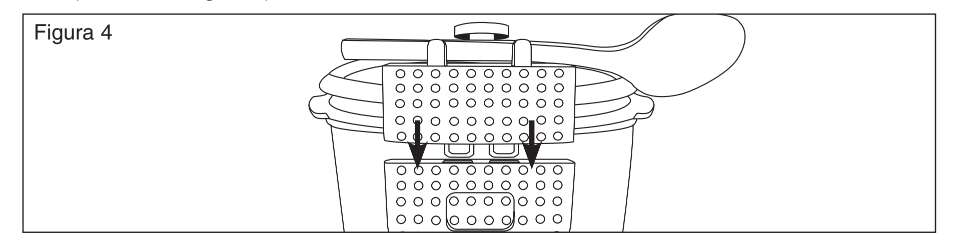


3. La cacerola de cerámica de gres, la tapa de vidrio templado y la cuchara para mezclar pueden lavarse en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque la cacerola de cerámica de gres y la tapa de vidrio en el estante del lavavajillas, de modo que no golpee otros elementos durante la limpieza. Para limpiar la cacerola y la tapa de vidrio a mano, lávelas con agua tibia y jabón.
4. Evite los cambios bruscos de temperatura. Por ejemplo, no coloque la cacerola de cerámica de gres caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
5. Tenga cuidado de no golpear la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio contra el grifo u otra superficie dura.
   PRECAUCIÓN: No use la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio si tienen alguna marca, rajadura o si están muy rayadas.
6. Si quedan alimentos pegados en la cacerola, llénela con agua tibia y jabón, y déjela en remojo antes de limpiarla. Se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio con una esponja abrasiva de plástico.
7. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales, limpie la cacerola con vinagre blanco destilado. En el caso de las manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad en la cacerola de cerámica de gres y deje esta última en remojo. Enjuáguela y séquela minuciosamente.
8. Seque el interior y el exterior de la unidad base con un paño o una esponja suave, apenas húmedos. Nunca use limpiadores abrasivos ni esponjas abrasivas para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar la superficie.



9. **Vuelva a colocar la tapa con traba.** Introduzca las barras de bloqueo traseras de la tapa en el receptáculo de la bisagra que está en la parta trasera de la unidad base. (Consulte la figura 4).

Figura 4



INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenarlas.
2. Guarde la olla de cocción lenta programable con la cacerola de cerámica de gres dentro de la unidad base, y la tapa de vidrio templado trabada. Guarde la unidad armada en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta programable si está caliente o húmeda.
4. Nunca enrosque el cable alrededor del aparato; guárdelo ligeramente enrollado.

TABLA DE COCCIÓN DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 CUARTOS

NOTA: Esta tabla pretende servir de guía general. Compruebe la temperatura con un termómetro para carnes y siga las pautas de seguridad de los alimentos del USDA que figura a continuación.



Alimentos	**Peso**	**BAJA/Temporizador**	**ALTA/Temporizador**
Carne asada	1,3 kg (3 lb.)	3:00 - 4:00	1:30
Pecho de res	1,8-2,2 kg (4-5 lb.)	8:00	6:00
Pechuga de pavo	2,7-3,1 kg (6-7 lb.)	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Pollo entero	1,8-2,7 kg (4-6 lb.)	6:00	4:00
Trozos de pollo, con hueso	1,3-1,8 kg (3-4 lb.)	4:00 - 5:00	1:30
Jamón totalmente cocido	3,4 kg (7,5 lb.)	4:00 - 5:00	3:00
Solomillo de cerdo	1-1,3 kg (2-3 lb.)	2:00 – 3:00	1:30 – 2:00
Carne de cerdo asada	1,8-2,2 kg (4-5 lb.)	4:00 - 5:00	2:00 – 2:30
Chuletas de cerdo	1-1,3 kg (2-3 lb.)	5:00	2:00 – 3:00



PAUTAS DE COCCIÓN DEL USDA

TENGA EN CUENTA: El USDA recomienda que las carnes tales como la carne de vaca, de cordero, etc., se cocinen hasta alcanzar una temperatura interna de 63 °C/145 °F. El cerdo se debe cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 71 °C/160 °F y las aves se deben cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 77 °C/170 °F a 82 °C/180 °F para asegurarse de matar toda bacteria perjudicial. Cuando se recalientan productos con carne de vaca o ave, también se deben cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 74 °C/165 °F.





RECETAS

POLLO ASIÁTICO DULCE Y PICANTE COCIDO LENTAMENTE CON ARROZ CON CEBOLLETAS Y NARANJA

Este arroz cítrico liviano y refrescante se acompaña bien con un pollo picante. Cubra el arroz con brotes de soja frescos y salsa. Sírvalo junto con guisantes o judías verdes salteados.

Cocción: 4:00 a 5:00 BAJA

Rinde de 6 a 8 porciones





1 pollo entero (1,8 kg a 2,2 kg/4 a 5 lb.) o los trozos de pollo con hueso que desee

Sal kosher

Pimienta, recién molida

Salsa dulce y picante:

1 taza de néctar de agave

1/2 taza de salsa de soja

1 taza de cebolla cortada en cubos

1/3 taza de ketchup

2 cucharadas soperas de puré de tomate

2 cucharadas soperas de aceite de sésamo

2 dientes de ajo, picados

2 cucharadas soperas de jengibre fresco, rallado

3 zanahorias, ralladas

2 naranjas de ombligo, ralladas y exprimidas (guardar la ralladura para el arroz)

3 cucharaditas de Sambal Oelek (pasta de chile roja), a gusto

4 cucharaditas de almidón de maíz disueltas en

6 cucharadas soperas de agua fría

La receta continúa en la página 26.





Arroz con cebolletas y naranja:

4 a 6 tazas de arroz hervido

1 naranja de ombligo, rallada y exprimida

3 cebolletas, picadas

1 cucharada sopera de sal kosher, o a gusto

En un bol mediano, combinar el néctar de agave, la salsa de soja, la cebolla, el ketchup, el puré de tomate, el aceite de sésamo, el ajo, el jengibre, las zanahorias, el jugo de naranja y la pasta de chile rojo. Mezclar bien.

Quitar la piel y toda la grasa visible del pollo.
NOTA: Quitar la piel del pollo y el exceso de grasa para evitar obtener una salsa grasosa.

Condimentar el pollo ligeramente con sal y pimienta. Esparcir con una cuchara la salsa en la cavidad del pollo, y colocar la pechuga entera del pollo orientada hacia abajo en la cacerola de cerámica de gres. Verter la salsa restante sobre el pollo. Cerrar la tapa.

Programar la olla de cocción lenta en BAJA; configurar el TIEMPO en 4:00 horas o hasta que el pollo se cocine completamente y quede tierno.

Trasladar el pollo a un plato para servir a fin de mantenerlo caliente.

Verter la salsa en una sartén pequeña. Disolver 4 cucharaditas de almidón de maíz en 6 cucharadas soperas de agua y verter en la salsa. Calentar al descubierto sobre la estufa hasta que el contenido se espese, alrededor de15 minutos.

A medida que la salsa se espesa, preparar el arroz con cebolletas y naranja. Agregar la ralladura de naranja de la salsa, y el jugo y la ralladura de 1 naranja adicional, las cebolletas y la sal al arroz hervido. Mezclar para combinar los elementos.

Servir el pollo con el arroz con cebolletas y naranja. Esparcir la salsa en abundancia con una cuchara sobre la parte superior.



SO-309562_13722 BELLA 6qt Programmable Slow cooker IM r8.indd 26 2013-08-21 11:49 AM





POLLO DESMENUZADO COCIDO A FUEGO LENTO Y BAJO CON ARCE Y CHIPOTLE

Cocción: 10:00 a 12:00 BAJA, o 7:00 a 9:00 ALTA

Rinde de 6 a 10 porciones

1 espaldilla de cerdo (1,8 kg a 2,2 kg/4 a 5 lb.)
10 dientes de ajo
1 taza de sidra de manzana
Sal y pimienta recién molida
6 a 10 panecillos crujientes, para servir (y sumergir)

Salsa de arce y chipotle:
1 taza de jarabe de arce
6 chiles chipotle, con semillas
1/4 taza de ketchup
10 a 12 higos secos, picados
4 manzanas, con semillas y picadas
1/4 taza de agua
2 cucharadas soperas de sal




Con un cuchillo filoso pequeño, hacer cortes profundos en todos los lados de la espaldilla de cerdo y enterrar 1 diente de ajo en cada corte.

En una sartén grande, saltear todos los lados de la espaldilla de cerdo en aceite humeante a fuego mediano hasta lograr que el exterior esté bien dorado. Extraer el cerdo dorado y dejarlo aparte.

Desglasar la sartén con sidra de manzana, procurando que todos los sabrosos trocitos dorados se incorporen al jugo. Agregar la sidra y los ingredientes de la salsa de arce y chipotle a la cacerola de cerámica de gres. Mezclar hasta combinar bien.

Volver a colocar a espaldilla de cerdo en la cacerola de cerámica de gres. Cerrar la tapa.

Programar la olla de cocción lenta en BAJA; de acuerdo con la cantidad de alimento dentro de la cacerola de cerámica de gres; configurar el TIEMPO entre 10:00 y 12:00 horas o cocinar en ALTA entre 7:00 y 9:00 horas.

El cerdo estará listo cuando la carne se desprenda. Colar el líquido y eliminar la grasa. Con 2 tenedores, desmenuzar el cerdo en tiras sabrosas. Rellenar los panecillos y empaparlos con salsa. Servir con batatas fritas y frijoles horneados.





CHILE CON CARNE Y FRIJOLES

Servir con cebollas coloradas y de verdeo frescas picadas, queso Cheddar cortado en tiras, aguacates picados, crema agria, espagueti o macarrones coditos.

Cocción: 8:00 BAJA o 5:00 ALTA

Rinde de 6 a 10 porciones

1-1/2 tazas de frijoles secos (frijoles pintos, rojos o blancos)
1,3 kg (3 lb.) de carne molida (85 % magra)
3 cebollas medianas, picadas
6 dientes de ajo medianos, picados
1/4 taza de chile en polvo
1 cucharada sopera de comino molido
1/4 taza de puré de tomate
1/2 cucharadita de hojuelas de pimienta de cayena roja
2 latas (28 onzas) de tomates cocidos con condimentos mexicanos
3 cucharadas soperas de salsa de soja





1 cucharadita de orégano seco
1 cucharada sopera de azúcar morena
2 chiles serranos, picados (o más o menos, a gusto)
2 chiles jalapeños, picados (o más o menos, a gusto)
3 cucharadas soperas de sal kosher (o más o menos, a gusto)

Colocar los frijoles secos en un bol grande. Verter 4 tazas de agua hirviendo sobre la parte superior y dejar en remojo durante 20 a 30 minutos. El volumen de los frijoles se expandirá hasta la capacidad de 3 tazas. Colar el agua y agregar los frijoles a la cacerola de cerámica de gres.

Agregar los ingredientes restantes a la cacerola de cerámica de gres. Cerrar la tapa.

Programar la olla de cocción lenta en BAJA; configurar el TIEMPO en 8:00 o cocinar en ALTA durante 5:00 horas. Probar los frijoles para ver si están listos y permitir que se sigan cocinando lentamente si es necesario.

NOTA: Para evitar que los frijoles se endurezcan, agregar la sal luego de que se hayan cocido por completo.

Para servir, presione el botón MODE hasta que la luz de WARM se ilumine. Configurar el TIEMPO KEEP WARM (Mantener caliente) deseado para servir.

Colocar la cuchara para mezclar en el portacucharas y servir directamente de la cacerola de cerámica de gres. Con una cuchara, verter el chile en bols para servir.

Servir con pan de maíz caliente para sumergir.





ABUNDANTE ESTOFADO DE CARNE COCIDO LENTAMENTE

Saltear la carne es un paso fundamental para lograr que el estofado tenga un delicioso sabor.

Cocción: 9:00 a 10:00 BAJA, o 6:00 a 7:00 ALTA

Rinde de 6 a 8 porciones

1,8 kg a 2,2 kg (4 a 5 lb.) de aguja de res horneada sin hueso
1/4 taza de sal
1/4 taza de pimienta negra, partida fresca
1/4 taza de pimentón húngaro ahumado
4 cucharadas soperas de aceite vegetal
2 cebollas medianas, picadas
3 dientes de ajo medianos, picados
1 taza de vino tinto seco
4 tazas de caldo de carne con bajo contenido de sodio
1 cucharadita de tomillo seco
2 hojas de laurel
8 papas rojas medianas, bien lavadas
5 zanahorias medianas, peladas y cortadas en trocitos de 2,5 cm (1 pulgada)
2 tazas de arvejas congeladas, descongeladas
2 cucharadas soperas de hojas de perejil frescas picadas





Recortar la carne y cortarla en cubos de 4 cm (1-1/2 pulgadas).

Condimentar en abundancia con partes iguales de sal, pimienta y pimentón ahumado.

En una sartén grande, calentar 1 cucharada sopera de aceite hasta que comience ahumear. Saltear todos los lados de la carne, en 2 tandas, hasta lograr que el exterior esté bien dorado.

Trasladar las dos tandas de carne dorada a la olla de cocción lenta programable.

Disminuir el fuego de la sartén a mediano y calentar las 2 cucharaditas restantes de aceite hasta que comience a ahumear. Agregar las cebollas; dejar que se siga cocinando durante 5 minutos, hasta que las cebollas se doren ligeramente.

La receta continúa en la página 30.





Agregar el ajo en última instancia; cocinar hasta que despida aroma, alrededor de 30 segundos.

Agregar vino tinto para desglasar la sartén, procurando que todos los sabrosos trocitos dorados se incorporen al jugo. Verter en la cacerola de cerámica de gres.

Agregar el caldo de carne, el tomillo y las hojas de laurel. Colocar las papas enteras en los bordes externos de la cacerola de cerámica de gres. Agregar las zanahorias. Cerrar la tapa.

Programar la olla de cocción lenta en BAJA; de acuerdo con la cantidad de alimento dentro de la cacerola de cerámica de gres; configurar el TIEMPO entre 9:00 y 10:00 horas, o cocinar en ALTA entre 6:00 y 7:00 horas.

Cuando la carne esté tierna, extraer las papas con una cuchara ranurada.

Pisar la mitad de las papas y volver a colocarlas en la cacerola de cerámica de gres. Esto servirá para espesar la salsa de modo natural. Cortar las papas restantes en cuatro y volver a colocarlas en la cacerola de cerámica de gres.

Incorporar las arvejas y el perejil. Condimentar a gusto. Agregar la sal y la pimienta antes de servir.









COSTILLAS PARA BARBACOA

Para lograr unas costillas de cerdo para barbacoa ricas y sabrosas, la olla de cocción lenta programable es su mejor amiga. Sin importar si las termina de cocinar debajo de la parrilla del horno o en una parrilla de carbón caliente, ¡estas costillas jugosas son para chuparse los dedos!

Cocción: 5:00 a 6:00 ALTA

Rinde de 6 a 8 porciones

1-1/2 - 2 planchas completas (1,8 kg a 2,2 kg/4 a 5 lb.) de costillas de cerdo, sin el pecho

Mezcla de especias secas:

1 taza de chile en polvo

2 cucharadas soperas de ajo en polvo

1 cucharada sopera de cebolla en polvo

2 cucharaditas de comino

4 cucharadas soperas de sal condimentada

Salsa barbacoa, la que desee





Combinar todos los ingredientes de la mezcla de especias secas en un bol pequeño. Mezclar bien.

Extraer el cartílago de la parte trasera de las planchas, si lo desea. Cortar las planchas en mitades para que quepan en la cacerola de cerámica de gres.

Frotar bien las costillas con la mezcla de especias secas. Guardar la mezcla restante. Envolver las costillas con un envoltorio plástico y dejarlas reposar en el refrigerador entre 4 y 6 horas.

Programar la olla de cocción lenta en ALTA; configurar el TIEMPO entre 5:00 y 6:00 horas. Agregar las costillas, cerrar la tapa y dejar que se cocinen en la cacerola de cerámica de gres seca, hasta que estén tiernas.

IMPORTANTE: No cocinar en exceso a menos que desee que la carne se desprenda de los huesos.

Trasladar las costillas de la cacerola de cerámica de gres a una lámina para hornear forrada con papel de aluminio. Espolvorear con la mezcla restante. Pincelar ambos lados de las costillas con abundante salsa barbacoa y terminar de dorar debajo de la parilla del horno o en un parilla de carbón caliente durante 10 a 20 minutos cada lado.





GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.



EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.



SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.









CELEBRATE FRESH DISCOVER FUN YOU LOVE LIFE PLAYFUL BOLD HAPPY


bellahousewares.com


BellaLife


BellaLife


BellaLifestyle


BellaLifestyle



For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

